

TABLEAU DE STRATÉGIE

Technologie de Services			
N° Question	Savoirs associés	Limites de connaissances	Points
1	<u>2.6 – Les autres formes d’activités :</u> 2.6.2 : Les banquets, lunches, cocktails, buffets, séminaires.	➔ Les définitions des différentes manifestations pouvant se dérouler en restauration	4
2	<u>3.3 – La communication professionnelle et commerciale</u> (orale // écrite)	➔ Les principes, les techniques simples de communication verbales et non verbales dans l’entreprise. ➔ L’argumentaire de vente : points forts, points faibles.	2
3	<u>2.7 – Les vins et autres boissons</u> 2.7.5 : Les autres boissons alcoolisées	➔ Les familles de produits : eaux de vie, apéritifs, liqueurs.	4
4	<u>2.7 – Les vins et autres boissons</u> 2.7.4 : Les vignobles et les vins AOC français.	➔ Etude particulière des vins avec la gastronomie et les spécialités locales.	4
5	<u>2.3 – Les produits :</u> - Les fromages AOC	➔ Enumération, caractéristiques et origine des produits	5
6	<u>2.2 – Le personnel, les locaux et le matériel.</u> 2.2.3 – Tenue et comportements professionnels	➔ Les points de comportements spécifiques aux professions hôtelières et de restauration.	5
7	<u>2.7 – Les vins et autres boissons</u> 2.7.7 – Les boissons chaudes	➔ Les différentes boissons chaudes présentées au restaurant : Cafés, chocolats, thés, infusions...	6
Technologie culinaire			
N° Question	Savoirs associés	Limites de connaissance	Points
8	<u>S 1.8</u> Les produits et les préparations culinaires. Fruits et légumes	La classification et la saisonnalité	6
9	<u>S1.5</u> le matériel.	La description, les principes simples d’utilisation, d’entretien et de sécurité.	4
10	<u>S 1.8</u> Les produits et les préparations culinaires. Les produits laitiers	La composition, la réglementation et l’étiquetage.	3
11	<u>S 1.8</u> Les produits et les préparations culinaires. Les viandes de boucherie.	La réglementation et l’étiquetage.	6
12	<u>S 1.8</u> Les produits et les préparations culinaires. Les fruits et légumes frais <u>S 1.6</u> Les cuissons.	La classification. Les aliments traités, les modes de cuisson.	6
13	<u>S 1.8</u> Les produits et les préparations culinaires. Les pâtes, farinages <u>S 1.10</u> Les approvisionnements des services	La composition. La rédaction d’un fiche technique de fabrication.	5

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE		Session 2008
Épreuve : <u>TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES ET SCIENCES APPLIQUÉES – EP2 –</u>			
Durée : 02 h00	Coefficient : 4	Corrigé	C 1/1